COMIDAS DE SANTO E OFERENDAS

JOSÉ RIBEIRO

- Pag 37 = comidas de exu.

- Pag 31 = ponto cantado de exu e pombagira
  = como e o que oferecer a exu.

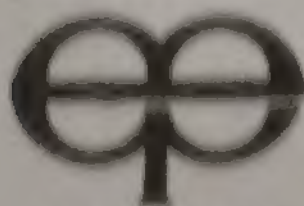
JOSÉ RIBEIRO

COMIDAS DE SANTO E OFERENDAS

ANEXO
PONTOS CANTADOS NO CANDOMBLÉ
E
PONTOS DE BOIADEIRO
(ANGOLA)

(Material recolhido pelo saudoso *Ogã* Paulo Pinho Brandão, no Terreiro Iansã Egun-Nitá)

23ª Edição

EDITORA ECO

Revisão
NAASSON VIEIRA PEIXOTO

JOSÉ RIBEIRO DE SOUZA

Professor de línguas sudanesas do Instituto de Estudos Afros-Brasileiros; membro atuante do movimento umbandista no Brasil; sacerdote do culto nagô (Ritual Afro-Brasileiro); escritor de várias obras, sendo único e primeiro professor de línguas sudanesas no Brasil reconhecido pela Organização das Nações Unidas (ONU)

HOMENAGEM

*Neste livro quero homenagear
todas as Ialorixás da Umbanda
e dos cultos Afro-Brasileiros
juntamente com suas Iabás,
por serem elas as responsáveis
pelas oferendas e comidas que
ofertamos aos nossos orixás.*

AVISO IMPORTANTE

Todos os animais sacrificados em homenagem aos orixás ou mesmo as comidas do santo depois de prontas é tirado um prato da comida e deposita-se aos pés do orixá dono da comida, ali ficando durante o período de três dias para depois ser entregue no local em que o orixá determinar.

A matança dos animais é feita sobre os assentamentos e otás dos santos, onde deixa-se escorrer o sangue (menga) do animal sacrificado, logo a seguir, o otá ou assentamento é coberto pelas penas das aves, corta-se a cabeça, os pés e as asas e a cauda, tudo isto deposita-se no otá cobrindo assim o sangue depositado ao orixá.

Devo avisar que todos os animais dedicados aos orixás são cortados pelas juntas, para melhor aceitação.

Qualquer animal quadrúpede que fôr dado ao orixá tem por obrigação de acompanhar 4 aves. Exemplos: 1 cabrito, deve acompanhar 4 frangos; 1 cabra, 4 galinhas; 1 ovelha, 4 patas. De acordo com a cor do animal, se o cabrito for preto os frangos também serão pretos, e assim por diante.

Todas estas obrigações são vedadas aos que não fazem parte da seita, ou melhor só será permitido no local das obrigações aqueles que já tiverem concluído suas obrigações para com os orixás.

As obrigações obedecem à hierarquia do culto, tanto de Exu a Oxalá, (um guiame ou xiré).

Devo avisar aos irmãos dos cultos afros--brasileiros e umbandistas em geral, que nunca se deve dar uma comida ao santo sem primeiro fazer a obrigação de Exu, pois o santo dono da cabeça (anjo da guarda) jamais receberá tal presente, é preciso saber que Exu é o mensageiro nosso aqui na terra, e a ele compete primeiro as oferendas.

Todas essas obrigações acompanham flôres, frutas, bebidas e velas, para melhor satisfazer aos orixás.

Assim procedendo tenho certeza absoluta que os orixás atenderão os pedidos feitos com fé, e nada mais vos perturbará, estejas sempre em dia com os orixás, dando o seu sacrifício, porque meus irmãos o sacrifício é desde o tempo de Moisés, antes de Cristo, naquela época faziam-se as oferendas das frutas, das flores, das ovelhas etc. Nós, umbandistas, somos os seguidores da lei verdadeira de Olorum.

O AUTOR

APRESENTAÇÃO

A comida típica da Bahia é uma das mais requintadas do mundo pelo fato da sua origem africana, pois quase todos os pratos baianos foram trazidos pelos nossos antepassados de além-mar.

Achando que seria útil escrever alguma coisa sobre as comidas de santo achei por bem elaborar o presente, livro, referente a cozinha africana, para melhor orientar todos os chefes de terreiros que labutam diariamente com os orixás. Assim sendo vai aqui explicado como se prepara a comida do santo. Rendendo graças aos nossos orixás foi-me possível transportar para o livro aquilo que de mais os orixás apreciam.

Quero antecipar aos leitores, que toda e qualquer comida de santo é preparada em panelas de barro, e cozinhada com fogo de lenha ou carvão, nunca em panelas de alumínio, e tampouco em fogão a gás ou querosene.

Os quitutes da cozinha africana pertencem a duas categorias: uns são destinados às cerimônias do culto e outros ao público assistente.

No preparo das comidas do santo, devem ser observados vários preceitos, inclusive a não permanência das mulheres menstruadas nas cozinhas. Essas comidas são sempre preparadas pela iabá da casa(Iabacê) com suas vestes ritualísticas e as contas do seu anjo da guarda. Como disse acima as panelas devem ser de barro e a colher para temperar é, geralmente, colher de pau. Até mesmo o modo de abanar e mexer a panela é diferente do usual: não se abana para a direita e esquerda mas sim sempre para a direita, como para mexer nunca se faz para frente e para trás mas sempre para frente.

Às vezes depois de pronta a comida, joga-se os búzios ou a alobaça (cebola) para se saber se de fato a comida foi aceita pelo orixá. Em caso contrário a comida será distribuída para os presentes filhos da casa, e logo a seguir é feita nova comida para o orixá.

JOSÉ RIBEIRO

OFERENDAS

A oferenda, sacrifício, ou Ebo, é uma oferta que se faz à divindade. Essa oferta é própria de todas as religiões, e pode ser cruenta ou incruenta, segundo haja derramamento de sangue ou não.

Os antigos hebreus davam o nome de Nadabah a essa oferenda, que pode ser de dois tipos: voluntária ou obrigatória.

A voluntária e espontânea, é dada sem que nenhuma lei a estatua. A obrigatória ou litúrgica é preestabelecida. Exemplos: os dízimos da Igreja.

Já antes da lei mosaica, vemos estatuída a oferenda. Caim e Abel a fizeram ao Criador, segundo Genesis IV, 3 4, e no mesmo livro, vemos a oferta de pão e vinho feita por Melquisedec (XII, 8). Antes vemos Noé saltando da barca, depois do dilúvio, e oferecendo, num altar que ofereceu ao Senhor, ao pé do monte Ararat "todos os animais e aves puros" em holocausto sôbre este altar (Genesis VIII, cap 20).

No deserto, houve oferendas do povo eleito para a construção do tabernáculo (Exodo XXV, 5 9 21 XXXVI,

5-7). Numeros VII, 2-8-3). Oferendas análogas se reproduziram sobre David, para a construção do templo, e nos dias de Esdras para a reconstrução.

A lei mosaica autoriza e encoraja as oferendas voluntárias a Jeová. A estas oferendas é que se dá o nome de Nadabah, como dissemos atrás, vindo a palavra do verbo nadah, agir espontâneamente.

Eram tantas as oferendas que o levita Coré foi proposto para guardião das que se faziam voluntariamente.

Vemos ainda Judite, a heroína que libertou o povo Hebreu de seus opressores, oferecer ao Senhor os despojos de Holofernes, o general assírio que a mando de Nabucodonosor, conquistou a Ásia Menor:

"...mas Judite, ofertou, em Anátema de esquecimento, todos os instrumentos de guerra de Holofernes, que o povo lhe tinha tirado do leito dele (Judite XVI, 23).

No Novo Testamento, é bastante conhecida a oferta de ouro, mirra e incenso dos Três Reis Magos, ao menino Redentor.

Escopo primário de oferenda é o obsequio a Deus. escopo secundário, a manutenção do culto e o sustento dos ministros para isso designados.

Quando a oferenda é feita em permuta de um favor obtido ou a obter da divindade, chama-se Voto. E isto nos leva naturalmente ao exame da promessa, cujo uso é tão espalhado em todas as religiões do mundo.

A promessa e o voto propriamente dito diferem neste particular: o primeiro caso é o de obter-se primeiro o favor, depois dar-se a compreensão. No segundo caso, paga-se adiantado, isto é, faz-se primeiro a oferenda, para demonstrar a confiança na divindade, e a seguir formula-se o pedido.

Dadas estas explicações, que são aceitas em todos os cultos, inclusive canônicamente na Igreja Católica Romana, examinemos agora a oferenda do ponto de vista de Umbanda.

Hoje não mais existe, a não ser nos terreiros da mais pura ortodoxia, o ritual da matança de animais, ou sacrifício cruento.

Esta cerimônia, entretanto, muito empregada no rito judaico, é da mais alta importância na Lei Africana. Por isso dentro do terreiro, havia uma pessoa especializada a Axogum ou "Mão de Faca". Dele dependia o exito do sacrifício e a aceitação, por parte do Orixá, do animal sacrificado, ou a sua recusa pura e simples. Uma matança mal feita era rejeitada e muitas vezes o Orixá a que se destinava punia o desmazelo cobrando em dobro ou em triplo o sacrifício. O matador de quadrúpedes era o Oxogum propriamente dito e o matador de aves, Alô-oxogum.

As oferendas alimentícias podem ser de bebidas ou de comidas — ou ainda mista.

Bebidas, ou Curiadores (Marafo, se for aguardente de cana ou parati) são oferendas que se fazem às entidades que baixam nos terreiros. Essas bebidas variam

de acordo com a existencia de cada entidade e têm tam-bem sua significação esotérica. Da mesma forma que Cristo, ao reunir os discipulos por ocasião da Ceia, irma-nou-se com eles, bebendo vinho, em confraternização de amizade, assim praticam as entidades espirituais o uso desse costume, que se tornou tradicional.

"Assim, acreditam todos os que praticam a Um-banda, e mesmo aqueles que cultuam outras religiões, que o ato de beber quando é feito no sentido de reunir pessoas amigas num mesmo circulo (o "simposio" dos gregos, de que "o Banquete" de Platao é a obra máxi-ma, é um belo exemplo) traz alegria e momentos de felicidade. Do mesmo modo, as entidades espirituais atraídas pelo seu curiador predileto, dadas como oferen-das trazem-nos boas irradiações espírituais ao mesmo tempo que procuram satisfazer os nossos desejos e von-tades" diz-nos renomado autor.

CARDÁPIO DA COMIDA AFRICANA

ÊCÔ — mingau de rapadura e milho.

ÊCURÓ — farofinha d'água e sal.

MI-AMI-AMI — farofa de azeite de dende.

ÊFUM-ÔGUEDÊ — farofa de banana seca e miúda.

ÊRAN-PATÊRÊ — carne fresca.

IBEGUIRI — quiabo e peixe seco com camarão e azeite

JACUBA — farinha com açúcar.

XIM-XIM — galinha com azeite de dende.

ÔXINXIN — carne fresca temparada com camarão e azeite de dende.

AMALA — quiabo, camarão, cheiro verde, e azeite de dende.

OMOLOCUM — bolo feito com feijao fradinho, ovos e azeite de dende.

PETE — bolo feito com inhame.

UADO — comida feita com pipoca torrada (em po) e azeite de dende.

ABARA — bolo feito com feijao fradinho e frito com azeite de dende.

ABERÉM — fuba de milho com açucar.

ACARÁ — bolo feito com feijão fradinho, pimenta e frito no azeite de dende (mesmo que acarajé)

ACARAJÉ — o mesmo que acará, (acima descrito).

ACAÇÁ DE FUBÁ — fubá de milho, sal, água e azeite de dende.

AFURÁ — bolo feito com arroz e açúcar

AMBROZÓ — farinha de milho e açúcar

PATERÊ — comida feita com bode

AGBÉ — caruru de folhas.

BOBÓ — feita com inhame e mel de abelha

BADOFE — camarão e azeite de dende

BATÉTÉ — inhame cru, azeite de dende e sal

CARURU — qualquer verdura, camarão e azeite de dendê.

DEBURU — pipoca (para Abaluaiê).

ÊIFUM — farinha.

ÊFÔ — espécie de caruru de ervas.

ÊRAM-POLU — carne seca.

ÊRAM-ÊIKOICI — carne de veado

ÊBÉ-XIPI — mostarda caruru.

ÔLUBÔ — Mandioca amassada. (Ox[illegible])

KINANA — gergelim, farinha e sal ou açúcar

JIQUITAIA — molho com bastante pimenta malagueta

MUNGUZÁ — comida feita com milho branco debulhado (o mesmo que canjica).

DENGUÊ — mingau de milho branco ou arroz

AGUXÓ — sopa de legumes.

VATAPÁ — comida feita com fubá de arroz, pão dormido, coentro, camarão, leite de coco etc

FRUTAS PARA OS ORIXÁS

EXU — cana, limao e lima doce.

XANGÔ — frutas diversas.

IANSÃ — manga rosa.

OXUM — banana e mamão.

IEMANJÁ — mamão.

NANÃ-BURUKU — melão roxo.

OMULU — laranja lima.

ABALUAIE — abacaxi e laranja comum.

IBEJI — maçã, pera e uva.

OGUM — manga espada.

OXOSSI, ODE — recebem frutas diversas.

BEBIDAS DOS ORIXÁS

As bebidas que são muitas, aqui descrevo algumas para que todos saibam alguns dos nomes dados as bebidas dos orixás.

ALUÁ — bebida feita de milho, arroz, açúcar e limão, levando um pouco de gengibre. (Ogum).

XEKETÉ — feito de milho torrado e pilado com gengibre e rapadura. (Oxossi).

FURÁ — bebida feita com várias frutas em fusão.

MELADINHA — aguardente com mel de abelha (almas).

GRONGA — é uma bebida feita de raízes e gengibre para a confraternização dos malungos (amigos) oferecida com saudação do ritual.

BEBIDA DE OXOSSI — de coco de dende, extrai-se a seiva por meio de bambus, introduzidos no tronco da árvore, na incisão feita passando depois à fermentação para ter potência alcoólica, filtrada antes de engarrafada, ficando muito gostosa, é oferecida a Oxossi em "cuité" com mel de abelha, com folha de saião ou de laranja.

terreiro, ficando à cabeceira o babalorixá ou ialorixá e aos lados os seus principais auxiliares. Cada parte do animal é destinada a determinada pessoa, segundo seu grau na seita. Respeita também a quizília, (é a proibição que o santo dá ao filho de comer tal comida).

branca etc. Há exceções que são as comidas de Oxalá, que só podem levar mel de abelha.

Os animais sacrificados para Exu são os frangos, ou galo preto, pato preto, pombo preto, bode também preto; para Ogum é o galo vermelho, o cabrito vermelho, ou bode; para o orixá Odé é o galo comum, o porco; para Oxossi é o galo, o guiné, galinha d'angola, o porco; para Abaluaê é o galo, o conquem, o porco; para Omolu, galo, porco, cabrito, para Naná Burukú, galinha [illegible] e cabra, para Oxum, galinha amarela e cabra também amarela. Já para Iemanjá, pata branca e galo, também branca e muitas vezes também cabra branca. Xangô já aceita galo, bode, boi, carneiro, cágado; Oxalá, galinha branca, galo, e ainda, pombo e cabra todo de cor branca.

[illegible]
ou meladinha, bebida feita com mel de abelha ou suco
[illegible]

Ainda temos para Exu o [illegible] de milho que se prepara da seguinte maneira: coloca-se o [illegible] em água fria, leva-se em seguida ao fogo, põe-se um pouco de azeite de dendê, mexe-se até o ponto de [illegible], em seguida embrulha-se em folhas de [illegible] passadas ligeiramente ao calor do fogo ou com folhas de mamona. Ao bife de Exu frito no azeite de dendê dá-se o nome de Erampateré.

Falando sobre Exu, encontrei no livro do meu amigo Antonio de Alva "O Livro dos Exus". A [illegible] do galo preto foi muito feliz quando o [illegible] confrade cita: "De todos os galos, os pretos são os últimos a cantar, isto é, os que só cantam próximo ao [illegible] do dia".

Eis o motivo de algumas lendas dizerem que o canto do galo dissipa as trevas da noite e afugenta os demônios.

Também na Umbanda, principalmente nos terreiros da Bahia e Pernambuco, se liga importância ao canto do galo, pois quando estão em sessão no terreiro e ouvem o canto do galo, fazem a saudação do mesmo canto tirando o ponto seguinte:

"Meu galo preto romanisco
Não canta no meu terreiro
Só canta nos pés de Cristo
E na cruz do seu madeiro.

Pelo que acima foi exposto podemos concluir que a influência do galo preto é de grande importância em todos os trabalhos dos cultos afros-brasileiros. Ainda falando sobre o galo preto, assim se expressa o citado autor:

"Em uma sexta-feira, à meia-noite, ir a uma encruzilhada, levando um galo preto vivo e amarrado com fita preta e outra vermelha; uma garrafa de cachaça um charuto e uma caixa de fósforos. Chegando na encruzilhada, pedir licença; em seguida abrir a garrafa de parati e salvar os quatro cantos da encruzilhada com um pouco de parati; porém ficando um pouco do mesmo líquido na garrafa, a qual deve ser posta no centro da mesma encruzilhada com a caixa de fósforos aberta e o charuto ao seu lado aceso; depois disso, canta-se o seguinte ponto:

Exu Tiriri
Trabalhador da encruzilhada
Toma conta e presta conta
Ao romper da madrugada (bis).

Terminado o ponto cantado dizer "Exu tiriri eu vos ofereço para que os meus caminhos sejam abertos

e desembaraçados e os meus desejos sejam realizados, e assim como vou soltar e desamarrar este galo em vossa honra, assim sejam soltos e desamarrados os negócios e a minha vida".

E dito isto, desamarrar e soltar o galo, deixando-o ir, cantando o seguinte ponto:

Firma o ponto
Acerta o passo
Para o Exu Tiriri
Não há embaraço (bis).

Depois disto, pedir licença para retirar-se e dizer Estou confiante.

Nas encruzilhadas se faz trabalhos para diversos fins, [assim se uma pessoa queira quebrar as forças de seus inimigos, é só apanhar um garrafa de paratí em uma segunda-feira à meia noite dizendo: Povo das encruzilhadas assim como vou quebrar esta garrafa em vossa honra, assim sejam quebradas todas as forças de meus inimigos.]

Ainda para Pomba Gira temos o seguinte

Em uma sexta-feira de lua crescente e próximo da meia-noite, ir a uma encruzilhada femea e levar garrafa de azeite de dende, um alguidar de barro, uma garrafa de paratí, um charuto e um caixa de fosforos. Pedir licença, e cantar o ponto seguinte:

Que bela noite
Que lindo luar
Exu pomba gira
Vem trabalhar (bis).

Em seguida por no centro da encruzilhada a farofa, a garrafa aberta, o charuto aceso, a caixa de fósforos aberta e uma vela (*) também acesa, ali faz-se o pedido que quiser, dizendo o seguinte: "Eu vos ofereço para tal fim (que desejar) e logo seja realizado canta-se o seguinte ponto:

Salve tatá pomba gira
Salve Exu mulher
Ela é na encruzilhada
A que tudo quer (bis).

E terminar dizendo: "Assim como na encruzilhada tu fazes tudo que queres, assim farás também o que eu te peço, pois estou confiante". Todas estas oferendas poderão ser oferecidas aos demais exus e pombas giras e Maria Padilha, pois todos trabalham para todo e qualquer fim que desejarmos. Ainda em outro local direi mais algumas palavras sobre oferendas.

(*) Em nossos trabalhos costumamos usar as velas SETE LUAS ou SETE GRAÇAS.

COMIDAS DE OGUM

Para o orixá Ogum temos o amalá de Ogum ou o feijão de Ogum, que é feito de feijão fradinho ou preto levando camarão, azeite de dende etc. Para Ogum sacrifica-se o cabrito, o galo vermelho, sempre acompanhado com azeite de dende e camarão. A bebida de Ogum é a cerveja branca (arran cepevê). Ainda temos o seguinte para Ogum: Deixa-se de molho depois de bem lavado o feijão mulatinho, juntamente com carne de boi, lingüiça de porco, toucinho, pé de porco, tudo quanto for de carne que se possa comprar, leva-se ao fogo em seguida, põe-se bastante azeite de dende. É tirado primeiro antes de servir aos presentes o prato de Ogum que será depositado aos seus pés.

Temos ainda para o orixá Ogum o prato predileto dos baianos que é o vatapá, vejamos como se prepara

Meio quilo de fubá de arroz ou pão dormido posto de molho em água fria. O tempero é bastante pimenta, cebola, coentro, gengibre, camarão, bem ralado, leva-se ao fogo e vai mexendo, enquanto ferve vai pondo mais

água, até que a farinha ou o pão esteja bem cozido, em segunda põe-se leite de coco à vontade (1 xícara). Tira-se do fogo quando estiver em ponto de angu.

Folheando o grande trabalho de Souza Carneiro, "Os Mitos Africanos no Brasil", encontrei o seguinte relacionado às comidas de santo e oferendas. O sacrifício, oblação ou oferenda, aos poderes superiores de uma planta ou de suas partes, de um machado de pedra polida, de um animal, geralmente boi, novilha, carneiro, ovelha, bode, cabrito, galo, pombo, coelho, etc. A expiação do pecado e as manifestações de júbilo quase sempre pedem sangue: O sacrifício é um pacto que se faz com o orixá ao qual se oferece um animal da sua predileção, da cor ou do tamanho ou sexo que "agrade".

O lugar e a hora variam, com o animal e com o ato que se celebra, pode ser na claridade, ou no escuro, pela madrugada, antes do sol nascer, durante a manhã, ao meio-dia, à tarde, depois do sol-posto, à meia-noite etc.

Para atrair ou dominar um homem se o animal escolhido foi um galo, pede-se um todo preto, um vermelho, ou caboclo, e um todo branco. Se se trata de mulher, galinhas ou pombas das mesmas cores. Se for para afastar, a ordem é invertida. São as três gradações necessárias à realização de um pacto desejado. A cor preta do galo representa o esquecimento, o vermelho ou caboclo, a lembrança: que substitui em muito ou em pouco, e o branco a atração, seja do presente que é havido como passado, seja no futuro.

Para se livrar de um assassino, o sacrifício consiste em um carneiro mais alvo e mais velho possível, (o agbô) carneiro, o mais velho, símbolo do pai.

Para castigar alguém, sacrifica-se o cabrito, se é para soltar alguém, fa-se uma obrigação com o caranguejo (ede).

Nem sempre o sacrifício exige um boi, um bode ou um carneiro, mas as vezes unicamente um galo etc.

Ainda temos o seguinte: Para qualquer obrigação, para prosperidade, as obrigações de Iemanjá são depositadas no mar, onde reina a abundância, se é fome, em covas profundas, "onde o fedor da criança" não exale. Se é peste, ao abandono, onde o sol esparge, para que a carne logo se corrompa e os urubus rápido a consumam. As vacas e as bezerras são proscritas em tais casos "os machinhos têm mais força".

Para as doenças da lepra as oferendas são feitas ao orixá Abaluaiê ou Omulu.

As peças mortas são atiradas ao rio (bucho). Já na magia usa-se o sapo vivo, cozendo-lhe os olhos com o nome da pessoa presa à boca do mesmo

Trocar cabeça é trocar os destinos de alguém: vejamos o seguinte alguém doente e não deseja morrer, dá-se uma obrigação de acordo com o anjo de guarda do enfermo, para melhor esclarecimento, vide "As Festas dos Eguns", desta editora.

Para trabalhos de mandar u olo (matar) faz-se a obrigação com um cabrito esquartejado acompanhado

de quatro frangos, também de acordo com o pedido da entidade que vai fazer o tal serviço.

Para botar Exu no caminho de alguém, também usa-se a obrigação com o caraguejo, ou uma obrigação com a lagartixa, para o processo usa-se o seguinte: apanhar uma lagartixa e prender numa rede de malha bem miúda, toda enrolada com o nome da pessoa, em seguida joga-se ao fundo do mar.

Para fazer alguém padecer, as obrigações dadas a Exu tem de ser feitas da seguinte maneira: em primeiro lugar cortar as pernas, as asas, e tudo devagarinho e chamando pelo nome da pessoa, no final é que corta-se o pescoço do animal.

Para todas essas obrigações é indispensável o acompanhamento das velas, do parati, do charuto, e do azeite de dendê.

Como vocês vêem, é bem complicada a obrigação dentro da seita, por esse motivo é preciso que a pessoa que vai executar tal trabalho esteja de fato apta para tal porque do contrário ou sofre quem vai fazer o serviço ou quem executa o mesmo.

É necessário, pois que os nossos irmãos estejam bem preparados para tal encargo.

IABA OU IABACE

As iabás ou iabaces, são as cozinheiras do culto. A manutenção de um terreiro ocupa muita gente, pois cada qual tem a sua função propria.

As comidas dos Orixás são preparadas com muita limpeza, tem grande poder e são temperadas com o condimento adequado.

A verdadeira bebida do culto é o "Aluá", prepara-se o "Aluá" com milho, tuba de arroz ou outra substância que dê fermentação. É queimado para dar a cor havendo o "Aluá" branco e o escuro, o "Aluá" contém gengibre, que lhe dá um sabor especial.

Com o evoluir dos tempos foram sendo adotadas outras bebidas, como as cervejas pretas e brancas e a champanhe etc.

Quero fazer uma advertência, pois os ossos dos animais sacrificados não podem ser quebrados, porém separados pelas juntas. Depois de servida a comida, os ossos

O babalorixá fica no terreiro firmando a curimba para a garantia do cambono, enquanto o Ogã acompanhado por todos em coro tira a seguinte curimba:

Que sai, que sai
Ó ebó de Exu (bis).

Ou ainda II

Exu Ló?
Exu maló (bis).

Regressando o cambono ao terreiro, terá de bater palmas e esperar ser recebido, o que é feito com uma moringa de água, que serve para descarregar os maus fluidos que possa ter vindo com o mesmo, sendo ainda em seguida defumado. Após, canta-se o ponto de agradecimento.

Esses cambonos são bem pagos para fazerem tais serviços, cuja entrega terá de chegar ao seu destino, pois está também sobre ele e igualmente ao Babalorixá toda a responsabilidade. Exu castiga os que sabem e erram, porém perdoa aqueles que erram sem saber.

A ambição pelo dinheiro tem prejudicado muita gente.

ACASSA DE OXALA

Deixa-se o milho branco com água em alguidar até amolecer, ralando-se depois, sem qualquer resíduo, na pedra de ralar, passando-se numa peneira fina (urupema) ficando ao cabo de algum tempo a massa no fundo do vaso. Isto pronto escoa-se a água, deitando-se a massa no fogo, com outra água, até cozinhar em ponto grosso, retirando-se com uma colher de madeira, pequenas porções que são envolvidas em folhas de bananeira depois de rapido aquecimento no fogo.

ARROZ DE HAUSSÁ

É arroz branco ligado, sem outro tempero e sem sal, sendo com mel de abelha e clara de ovos cozidos. Chama-se em Recife, Ossé de Oxalá.

FEIJÃO DE OXALA

Cozinha-se feijão branco pilado ou moído no pilão ou retira-se a pele (casca) que envolve o mesmo. Põe-se bastante leite de coco, e açúcar. Leva-se ao fogo até cozinhar bastante.

COMIDAS DE IANSÃ

ACARAJÉ

Comida especial para Iansã. Feito com feijão fradinho, põe-se de molho o feijão até inchar, sendo depois ralado na pedra de ralar ou passa-se no moinho até formar uma pasta, em seguida rala-se tambem o camarão seco e a cebola, tudo ralado é misturado na pasta, faz-se os bolinhos. Leva-se ao fogo da seguinte maneira. Uma frigideira ou panela de barro (tigela) com bastante azeite de dendê, quando o azeite estiver bem quente joga-se os bolinhos e deixa-se o mesmo fritar no azeite de dendê.

IPETÊ OU BOBÓ

Inhame descascado e cozido, cortado em fatias, fervido em seguida no azeite de dendê com camarão ralado, cebola e pimenta malagueta. (Tambem serve para Xangô).

ABARÁ

Junta-se um pouco de pimenta malagueta e azeite de dendê à massa do acarajé. Da mesma maneira que se faz com o acarajé, vai-se tirando pequenas quantidades de massa e embrulhando-se em folhas de bananeira. Cada embrulho leva 1 camarão seco inteiro. Cozinha-se os embrulhos em banho-maria e em seguida é posto aos pés do Orixá. (Esta comida também serve para Xangô).

VATAPÁ DE GALINHA

Cozinha-se a galinha cortada em pedaços (cortados pelas juntas) com bastante caldo. Prepara-se em separado leite de coco, camarões secos, castanhas de caju, pimenta, gengibre e azeite de dendê. Desmancha-se a farinha de trigo com água como um mingau ralo e cru, passando-se em seguida em uma peneira.

Depois do mingau todo misturado, joga-se dentro da panela com a galinha junto com os temperos, (camarões, castanhas etc.) deixando-se dar o ponto de vatapá.

COMIDAS DE XANGÔ

AMALÁ DE XANGÔ

Bastante quiabo, rabada de boi, camarão, pimenta malagueta, azeite de dende. Leva-se tudo ao fogo até cozinhar.

CARURU

Esta comida também serve para as crianças (Ibeiji) no preparo desta comida usa-se a mesma receita do "Efó" podendo ser feita de quiabos cortados bem fino, mostarda, ou taioba e outras gramíneas como sejam as folhas de unha de gato, bertalha, bredo de Santo Antônio, Capeba etc.

O caruru é servido justamente com o Acassá ou Efun (farinha).

ECURU

Conhecida Pamonha que se oferta a Xangô, prepara-se com feijão fradinho, como se faz o Acarajé, ou milho verde, coloca-se pequenas quantidades em folhas de bananeira, ou na própria palha do milho e cozinha-se em banho-maria.

ABERÉM

O milho usado para esta comida é preparado como se faz para o Acassá, fazendo-se depois umas bolinhas que são enroladas em folhas de bananeira, aproveitando-se a fibra que se tira do tronco para se atar o aberém.

ADÓ

Milho torrado reduzido a pó, tendo como tempero o azeite de dendê, podendo-se por também mel de abelha.

OLUBÓ

Descasca-se e corta-se bastante aipim, (mandioca ou macacheira) em fatias muito finas que são postas a secar no sol, no dia preciso estas fatias são levadas ao pilão e aí trituradas e passadas em peneira ou em pano. Deixando a água ferver sob o pó que produz o Olubó, espécie de pirão.

EFUN — CGUEDÊ (farinha de banana)

Esta comida também serve para Xangô como também serve para Oxum, ela é feita com bananas de São Tomé não muito maduras, descascadas e cortadas em fatias postas ao sol até secar, em seguida são pisadas no pilão, passando depois na peneira; pode-se também usar a banana da terra.

OBEGUIRI

Carne de costela, cebola machucada, alho, salsa ou coentro, pimenta do reino e sal, tudo refogado com a carne, quiabo cortado em rodelas finas, camarões secos, põe-se bastante azeite de dendê, nesta comida a carne pode ser substituída pelo bagre (peixe).

COMIDAS DE IEMANJA

CAMARÃO DE IEMANJA

Camarão seco ralado e temperado com cebola, tomates, azeite de dendê e leite de coco.

Cozinha-se bastante até que a massa fique toda no azeite de dendê, livre de qualquer umidade. Bate-se [illegible] ovos estende-se por cima da massa em camadas, tira-se do fogo e põe-se em fogo brando ou forno, enfeita-se em seguida com ovos cozidos cortados em rodelas e também rodelas de cebola.

EJA DE IEMANJA

Bastante coentro e cebola, rala-se tudo com sal, até tornar-se pasta. Em seguida põe-se limão espremido. Bastante peixe e azeite de dendê.

COMIDAS DE OXUM

XIM XIM DE OXUM

Uma galinha, corta-se toda ela nas juntas em pequenos pedaços, coloca-se na janela para cozinhar com sal, alho, cebola ralada, logo que a galinha estiver cozida, ajunta-se-lhe camarões secos em quantidade e azeite de dende.

OMOLUCUM

Feijão fradinho, cebola, sal e camarão. Tudo ralado, bota-se ao mesmo tempo azeite de dende, só é retirado depois de tudo cozido, em seguida enfeita-se com ovos cozidos em rodelas.

MOQUECA DE OXUM

Esta comida serve também para Iemanjá e Iansã Limpa-se o peixe, escama-se, lavando com bastante limão e água, depositando-se as postas em frigideira. Prepa-

ta-se depois o molho, composto de sal, pimenta-mala-gueta, coentro, limão (de preferência vinagre) tomate e cebola, derramando sobre o peixe depois de tudo mexido.

Antes de levar a frigideira ao fogo para cozinhar o peixe, deita-se azeite de dendê.

OVOS DE OXUM

Coleca-se todos os temperos verdes na panela, em seguida estala-se ovos adicionando-se azeite de dendê.

COMIDAS DE NANA BURUKU

EFÓ

Corta-se a erva conhecida por "Língua de Vaca" ou mostarda, pondo-se ao fogo para ferver com pouca água. feito isto escoa-se a água, espreme-se a massa daí formada e coloca-se de novo na mesma vasilha com cebola. pimenta-malagueta seca, camarões secos e sal. Botar azeite de dende depois de tudo ralado. Esta comida pode ser dada a todos os Orixás menos Oxalá.

CASSUANGA

O fubá de milho borrifado com água e sal, é levado ao fogo para ser torrado, sendo servido com leite e açúcar. Pode-se fazer de outro modo: Põe-se o fubá, amendoim e açúcar juntamente para torrar, pisando-se depois no pilão, fazendo daí suculenta passoca, hoje usada no comércio em seu primitivo gosto, esta iguaria era muito usada pelos Congos no alimento de seus filhos que sempre foram robustos.

SARAPATEL

Limpa-se os miúdos de porco bem limpos, lavados com limão e ferventados, depois de cortar tudo em pedacinhos, faz-se o tempero, que consta de coentro e todos os demais temperos verdes, pimenta do reino, cominho e louro.

Junta-se esses temperos aos miúdos já picados e deixa-se tomar gosto. Ferventa-se em separado o sangue do porco, que é esfarelado depois dentro da panela.

COMIDAS DE OMULU E ABALUAIÊ

DEBURU

Milho, alho, põe-se uma panela ao fogo com areia lavada ou da praia e joga-se uma mão cheia de milho alho, ela vai-se abrindo em forma de flor, em seguida põe-se num alguidar e joga-se um pouco de azeite de dende.

BIFE DE OMULU OU ABALUAIÊ

Um bife de porco feito no azeite de dende com cebola.

O "OLOROGUM"

O Olorogum é uma das grandes cerimônias do Candomblé, pois o mesmo significa o "fechamento do Terreiro", pelo tempo da quaresma.

O Olorogum é uma grande obrigação que vem da Antiga Tradição, e que mostra que nem tudo está perdido pela ação dos mistificadores, dos falsos Pais de Santo que logram a boa fé dos fiéis; ainda existem Babalorixás e Ialorixás competentes e respeitadores das velhas tradições na nossa seita e que estão sempre a postos para provarem os seus conhecimentos.

Esta cerimónia começa geralmente à noite como tantas outras, cabendo às filhas e filhos de santo durante o dia a fazerem as comidas de santo, que serão determinadas pelo Babalorixá ou pela Ialorixá para as devidas entidades, estas comidas devem ser sempre secas, uma vez que nesta obrigação não há matanças de espécie alguma. Depois do ponto de Ajeum (comida de Santo) cabe ao Babalorixá ou Ialorixá depositá-las aos pés (assentamentos) a comida determinada a cada entida-

de (Orixás). Nesta como em todas as outras obrigações servem-se primeiro os Orixás, servidos os Orixás, guarda-se a comida no quarto do santo (Peji) para ser distribuída na hora do "Olorogum" servindo-se em primeiro lugar os Babalorixás ou Ialorixás presentes, os Ogãs, as filhas e filhos de santo ficando sempre por último os assistentes ou sejam, todos os demais que se acharem presentes. Depois o Pai de Santo reúne no Abassá todos os seus filhos e filhas de santo para dar início a cerimônia. O Ogã Calofé dá início ao ritual cantando para que se despache o "Padê" de Exu, para que este leve todos os maus fluidos e a sessão possa decorrer sem nenhum aborrecimento, pois como é sabido de todos Exu é o Orixá dono da Rua, e não se pode começar obrigação nenhuma sem primeiro despachá-lo.

Para despachar Exu o Ogã depois de cantar os devidos pontos tira o seguinte para que saia o "Padé", encerrando com o mesmo os pontos destinados a Legba (Exu).

Bara ajó bo tãn
Bara a legba
Bara a um ló
Maba ilê (bis).

Terminado o despacho de Exu, canta-se então o "Xiro dos Orixás". Cantando-se em primeiro lugar para Ogum, depois, Oxossi, Abaluaiê, Xangô e assim sucessivamente até terminar todos os Orixás do Culto.

Depois que se cantou o "Xiro dos Orixás" completo ou seja de Exu a Oxalá, todos os médiuns que forem feitos já deverão estar incorporados com os seus respectivos Orixás, em seguida o Babalorixá ou a Ialorixá levará as entidades para o Pegi (quarto de Santo) para que os mesmos vistam as suas roupas características, depois que as entidades se encontram vestidas com suas roupas em estilo, cada um com uma sacola a tiracolo contendo a comida que foi devidamente preparada pelas "Iabás" da seita e com uma folha de palma na mão o Babalorixá ou a Ialorixá começa a parte principal desta cerimônia que é o Olorogum cantando o seguinte ponto.

Olorogum, Olorogum êu
Olorogum jájá
Acajá lôni ago man san
Olorogum jájá (bis).

Canta-se esta cantiga até que os Orixás tenham terminado de distribuir todas as comidas que trazem na sacola a todos que se encontrem no Abassá, terminada a distribuição os Orixás começam fazendo o sacudimento, batendo com as folhas e passando-as em todos que se encontram presentes, enquanto isto os filhos de santo que não estão incorporados juntamente com os Ogãs que não estão tocando vão tirando todos os enfeites do terreiro e pondo tudo no meio do centro para que seja feito o respectivo carrego.

Depois que se cantou o "Xiro dos Orixás" completo ou seja de Exu a Oxalá, todos os médiuns que forem feitos já deverão estar incorporados com os seus respectivos Orixas, em seguida o Babalorixá ou a Ialorixá levara as entidades para o Pegi (quarto de Santo) para que os mesmos vistam as suas roupas características depois que as entidades se encontram vestidas com suas roupas em estilo, cada um com uma sacola a tiracolo contendo a comida que foi devidamente preparada pelas "Iabas" da seita e com uma folha de palma na mão o Babalorixá ou a Ialorixá começa a parte principal desta cerimônia que é o Olorogum cantando o seguinte ponto.

Olorogum, Olorogum êu
Olorogum jájá
Acajá lôni ago man san
Olorogum jájá (bis).

Canta-se esta cantiga até que os Orixás tenham terminado de distribuir todas as comidas que trazem na sacola a todos que se encontrem no Abassá, terminada a distribuição os Orixás começam fazendo o sacudimento, batendo com as folhas e passando-as em todos que se encontram presentes, enquanto isto os filhos de santo que não estão incorporados juntamente com os Ogãs que não estão tocando vão tirando todos os enfeites do terreiro e pondo tudo no meio do centro para que seja feito o respectivo carrego.

O Babalorixá apanha todo este material, juntamente com as folhas de peregum dos Orixás, e os restos de comida e despacha tudo, procedendo depois a retirada dos Orixás para o Aê (espaço).

Assim meus irmãos e adeptos dos Cultos Afros-Brasileiros, termina esta grande cerimônia dentro do Ritual do Candomblé, que só os Babalorixás competentes e que seguem a velha tradição deste culto estão capacitados a fazerem.

que é dedicado a São Lázaro ou então no dia que é de São Roque, uma vez que estes dois Santos católicos correspondem no Sincretismo Afro- Brasileiro a Omulu e Abaluaiê, na madrugada da cerimônia, começa-se as matanças. Em primeiro lugar mata-se o bode e os frangos de Exu, feito isto faz-se então a matança para Omulu e Abaluaiê.

Nesta como em todas as outras obrigações sem exceção de nenhuma delas, cuida-se em primeiro lugar de Exu (Legba) para que ele possa levar todos os maus fluidos, livrando-nos dos Aga-negan, dos Ajé-Bukurú e de todos aqueles que possam vir a perturbar o bom andamento da mesma, e para que ele abra os caminhos e corra tudo na paz de Deus.

Depois de feito tudo isto, vem a confirmação. O Babalorixá ou a Ialorixá deverá então apanhar os búzios (delogun) e jogá-los para saber se o Orixá aceitou ou não as oferendas que lhe foram dadas.

Termina-se esta linda oferenda, quando vem chegando a madrugada leva-se então todas as carnes dos animais sacrificados para uma cabana (que deve ser feita de palha) que é própria de Omulu ou Abaluaiê, que como todos devem saber que este Orixá tem o seu assentamento separado dos demais Orixás. Nesta palhoça é que deverá ser cozida e preparada toda a comida (ajeum) do santo como sejam os animais sacrificados, o feijão fradinho, o acassá, as farofas amarelas e branca, a feijão preto, o Deburu (pipoca) etc...

Tudo pronto as Iabás (cozinheiras do culto) vão

chamar o Pai de Santo ou a Mãe de Santo, para que o mesmo coloque as comidas nos assentamentos dos referidos Orixás. Feito isto o Babalorixá chama todos os seus filhos de santo para o salão e o Ogã-Calofé tira os pontos para que seja despachado Exu, para que o mesmo leve todo o mal e tome conta da porteira, terminado o despacho do "Padé", canta-se para todos os Orixás para que os mesmos se incorporem em seus médiuns, que serão levados para o Pegi (quarto de santo) para que vistam suas vestes características, sabendo-se que Omulu ou Abaluaiê vestem-se de palha da costa da cabeça aos pés, trazendo na mão um xaxará todo ornado de búzios e firma correspondentes a estes dois santos, canta-se então um ponto para que os Orixás tragam as comidas para o terreiro quando então o Babalorixá tira a seguinte cantiga para que seja distribuído o Olubagé.

Olubagé
Agé um bó
Araê agé um bó
Olubagé
Agé um bó (bis).

O primeiro a ser servido é o Pai de Santo, esta comida vem dentro de uma folha de mamona, seguindo-se depois a distribuição a todos que se encontram presentes, não se pode desperdiçar esta comida, ja que ela é do Orixá, como já frizei acima, dono de todas as doenças que existem neste planeta denominado Terra, para aqueles que estão doentes ou com alguma ferida, passa

a mão suja em cima, tendo fé ficará curado, enquanto não acabar de distribuir toda a comida e todos acabarem de comer não para de se cantar o Olubagê. Depois de todos acabarem de comer devem depositar as folhas de mamona juntamente com os ossos, num alguidar que será recolhido pelo Babalorixá, que já deverá ter tirado a seguinte toada para que se leve tudo aquilo.

E aê lagô
E agô nilê (bis).

Os filhos de santo vão apanhando tudo, os alguidares, os tabuleiros pondo tudo na cabeça e levando para a casa de Omulu, ao chegarem, o Babalorixá retira tudo em cima da cabeça dos santos e deposita aos pes junto ao assentamento do Orixá, isto deverá permanecer aí durante três dias, quando será suspenso e despachado no mar ou em rio de água corrente, quando volta o pessoal que levou o despacho e o Ogã vai então dar "RUM" aos santos (frisando que o rum que falo não é bebida) tocando o Opanigé com os demais cânticos do Orixás reverenciado assim prosseguindo a festa até o dia clarear.

COMIDAS DIVERSAS

BACALHAU À MODA DE ANGOLA

(*Povo de Angola*)

Cozem-se batatas com a casca, abertas e com sal; coze-se um pouco de bacalhau demolhado e 2 ovos. Faz-se um refogado forte com muito azeite e cebolas em rodelas. Põe-se tudo numa assadeira às camadas com azeitonas, o refogado deita-se em cima. Faz-se um creme com farinha de trigo, leite e 2 ovos, mexe-se até engrossar, leva-se ao forno quente até cheirar.

BACALHAU ASSADO NO FORNO DA MARIA

Um bacalhau grosso bem demolhado corta-se as postas, enxuga-se num paninho, coloca-se num tabuleiro de ir ao forno. Junta-se-lhe os temperos seguintes: batatinhas pequenas descascadas, cebola e tomates as rodelas, uma folha de louro, 2 colheres (das de sopa) de salsa picada, 3 dentes de alho, sal e pimenta. Rega-se tudo com azeite até cobrir, junta-se-lhe uma colher de banha de porco, um decilitro de vinho branco e a mesma quantidade de água, leva-se ao fogo brando até estar assado.

BACALHAU A AFRICANISTA

Meio quilo de bacalhau, 3 pimentões doces, 3 tomates grandes, 250 gramas de cebolas, meio quilo de batatas, meio litro de azeite de dende, 6 ovos, salsa fresca picada, pimenta e sal

O bacalhau bem demolhado coze-se juntamente com as batatas. Depois de arrefecer uns minutos corta-se a batata em rodelas e o bacalhau às lascas. Colocam-se num prato em camadas sucessivas, alternadas com camadas de pimentões, cebolas, tomates e ovos cozidos duros, tudo cortado em rodelas. Rega-se cada camada com azeite e polvilha-se com sal, pimenta e salsa picada. Vai ao fogo regular 20 a 30 minutos. Enfeita-se com azeitonas.

BACALHAU COM QUIABO

(*Xangô*)

Meio quilo de bacalhau, 1 quilo de quiabo. Temperos.

Deixe de molho de véspera, meio quilo de bacalhau grosso. Desfie em tiras e ponha numa panela com azeite, com 1 quilo de quiabos lavados e cortados. Para conservar o quiabo verdinho dá-se-lhe uma fervura rápida numa panela sem tampa, minutos antes de servir tempere com sal e pimenta, bata uns ovos, junte ao guisado e quando estiverem coalhados serve-se quentinho.

FARRAPOS DE BACALHAU

(Preto Velho)

Põe-se de molho o bacalhau, tira-se o sal. [illegible] o bacalhau até ficar muito desfiado. Em bastante azeite, frita-se o alho e cebola. Retira-se. Frita-se o bacalhau até ficar como fios dourados. Serve-se com arroz.

BACALHAU COM LEITE DE COCO

(Caboclo)

Deixa-se o bacalhau de môlho 48 horas. Tira-se-lhe as espinhas, a pele e parte-se em bocados de 3 cms mais ou menos. Tira-se o leite de coco e põe-se a mesma quantidade de azeite num tacho, junta-se o bacalhau. Leva-se ao fogo brando sempre mexendo até o molho engrossar. Sal a gosto.

CUSCUZ DE BACALHAU

(Preto Velho e Caboclo)

360 gramas de bacalhau cozido e desfiado, 6 tomates sem pele, 2 ovos duros, meia lata de palmito, 50 gramas de azeitonas, cebola picada, 1 lata de sardinha, 3 colheres de azeite, 6 cenouras, farinha de milho, 3 colheres grandes de farinha de mandioca, meia xícara de água salgada, 8 colheres grandes de banha, cheiro verde

picado, folha de louro, coentro, manjerona, pimenta cumari.

Peneirar a farinha de milho, e a de mandioca, a seguir umedecer com a sobremesa fria. Preparar um refogado com banha, tomates, cebolas, cheiros, coentros, manjerona, tudo muito picado, temperar com pimenta cumari louro e sal. A isto junta-se o bacalhau desfiado, um pouco de palmito, partido ou quebrados, mexer e deixar aloirar. Deitar no meio da farinha amassar com as mãos se a massa ficar pastosa, junta-se mais um pouco de azeite. Molhar o cuscuzeiro, ou uma forma em água fria. Arrumar no fundo e dos lados rodelas de ovos cozidos, tomates, palmitos e azeitonas assim como algumas lascas de bacalhau e de sardinha. Acabada esta operação enche-se o cuscuzeiro com o cuscuz de bacalhau. Fura-se a massa com um garfo a fim de que o vapor penetre bem. O cuscuzeiro põe-se num tacho com água até a metade, pois o cuscus cozinha-se no vapor dessa água.

BACALHAU À BAIANA

(*Povo da Bahia*)

Deixe 1 quilo de bacalhau de molho 24 horas. No dia seguinte tire o leite de um coco e reserve-o, deite duas xícaras de água quente no bagaço e tire o leite restante. Dê uma fervura no bacalhau, tire as espinhas e a pele, desfaça-o em lascas. Faça um refogado

com cebolas picadinhas e tomates sem pele, junte ao bacalhau, molhe com o leite fraco de coco e deixe cozinhar. Na hora de servir junte 3 pimentas, uma colher de azeite de dende 250 gramas de camarões já refogados com azeite e finalmente o leite reservado do coco. Mexa sempre mas sem deixar ferver. Numa travessa deite angu de fubá de arroz e ao redor o bacalhau.

Receita de angu de fubá de arroz. Em 4 xícaras de leite de coco tirado com água, deite 6 colheres de fubá (farinha) de arroz e uma pitada de sal, vai ao lume sempre mexendo até engrossar. Despeje numa forma molhada.

BACALHAU À LUANDA

(Povo de Luanda)

Demolhar bem 2 ou 3 postas de lombo do bacalhau. Uma hora antes de servir assar nas brasas até ficar bem loiras. Feito isto ter à parte uma panela com água a ferver, vão-se deitando as postas assadas na panela, deixando-as apenas um a dois minutos. Escorrer bem, colocando-a perto do lume para não arrefecerem. Servir com um molho feito com 5 a 6 colheres de azeite português uma quantidade de cebolas partidas em rodelas e alhos. É apenas para amolecer; tempera-se o molho com uma colher de sopa de colorau e uma pitada de sal. Quem quiser junta-lhe uma colher de vinagre.

BACALHAU A MIL DIABOS

(*Exu*)

Faz-se bacalhau albardado com farinha e ovos, fritam-se batatas em rodelas muito finas, põe-se ao lume numa panela uma camada de batatas e uma de bacalhau sucessivamente. Faz-se um refogado com cebolas e tomates às rodelas, junta-se uma gema de ovo, sumo de limão e pimenta, deita-se sobre o bacalhau que volta ao lume (brando) para cozer o ovo.

ABÓBORA COM CAMARÃO SECO

(*Oxossi*)

Cozinha-se a abóbora com bastante camarão seco coentro e tomate. Muito pouca água. Quando estiver batido no pano, cebola, um dente de alho esmagado, quase seco, rega-se com toucinho derretido em azeite de dende, mexendo sempre até ficar como uma fritura. Então mistura-se com ovos batidos até formar uma massa uniforme.

ABÓBORA COM LEITE

(*Oxalá*)

Cozinha-se a abóbora (jerimum) em água e sal. Descasca-se e esmaga-se com um garfo. Bate-se com

coalhada e açúcar. Se for para misturar com leite passa-se na peneira.

ALFÉOLA

(Caboclo)

Põe-se a rapadura para ferver, quando estiver derretida, côa-se num pano fino para tirar qualquer pedra ou corpo estranho. Leva-se ao fogo novamente para tomar ponto. Assim que começar a endurecer, retira-se do fogo e deixa-se esfriar um pouco. Com os dedos espicha-se a pasta até ir clareando e ficar amarela. Enrola-se em canudos e corta-se em forma de cigarros. Antigamente os Alféolos eram apresentados em forma de Pirâmides.

ARROZ DE BEBER

(Oxalá)

Tempera-se o arroz com leite de coco, sal, açucar e uma bruxa. Cozinha-se até que fique como sopa e engrossa-se o caldo com pó de arroz.

QUIBABA

(Caboclo)

Tritura-se ligeiramente o milho e põe-se para cozinhar com feijão. Tempera-se com torresmo, sal, cebo-

la, cominho e pimenta do reino. Come-se com lingüiça assada na brasa e farinha. Disse-me o informante que só mesmo gente trubuçu engole uma coisa dessas. O Pintado é semelhante ao Quibaba: milho pilado, feijão, sal, pimenta do reino, cominho, alho e cebola. Cozinha um uno de tutano com carne gorda. Come-se puro.

GENGIBIRRA

(*Bebida de Caboclo*)

Pisa-se o gengibre, põe-se na água em vasilha de vidro, de preferência botijão vidrado. Deixa-se em maceração de 2 a 3 dias. Côa-se depois, adicionando açúcar quanto adoce e um pouquinho com pitada de fermento ou de farinha de trigo para produzir fermentação. Em goma, faz-se as botijas arrolhando, amarra-se a rolha para não escapar pois é grande a pressão. É preciso regular o tempo de maceração para não chocar o líquido.

JACICOU OU JATICOM

(*Oxum*)

Cozinha-se camarão com todos os temperos, isto é, cebola, alho, coentro, tomate, pimentão, sal e azeite. Quando amolecer e estiver o caldo grosso, com o auxílio do machucador, esmaga-se camarão. Mistura-se com arroz cozido e farinha de goma até os dedos ficarem

limpos. Forma-se bolos que são fritos de preferência no azeite de dende,

ARROZ DE BRANCO

(Oxalá)

Põe-se o toucinho com cebola picada numa panela para tostar. Quando estiver escurecendo a gordura joga-se o arroz para rechear. Mexe-se, bem, adiciona-se água e sal e tampa-se para cosinhar em pouco fogo.

ARROZ DE CANJICA

(Oxalá)

Tempera-se o arroz com bagaço de coco, sal, açúcar e a bruxa. É chamado também por alguns de Arroz Doce. Deve ficar na consistência de pirão e serve-se com café.

BACALHAU ASSADO

(Preto Velho)

Põe-se o bacalhau de molho em água com farinha. No outro dia limpa-se o bacalhau e leva se à grelha para assar. Faz-se um tempero cru com azeite de dende, cebola, alho, coentro, tomate e vinagre. Pica-se o bacalhau assado e mistura se aos temperos crus. Come-se com farofa e azeite de dende.

CANJICA DE MILHO VERDE

(*Oxossi*)

Desfolha-se as espigas e limpa-se de toda a barba (estigma) debulha e tritura-se na pedra de mó, pilão. Também pode deixar de ser debulhado e neste caso passa-se no rolo. Apura-se o pó peneirando várias vezes o produto obtido. Se estiver muito úmido derrama-se um pouco de água sobre a massa que agarrar na peneira medindo com a mão para ajudar a passar. Depois deixa-se descansar que é para o milho assentar no fundo da água. Rala-se o coco e tira-se o primeiro leite grosso com um pouco de água esperta e guarda-se de parte. Tira-se mais leite e tempera-se com sal, açúcar, manteiga, água de flor e a clássica bruxa. Leva-se ao fogo para ferver, despeja-se com cuidado a água em que está assentado o milho jogando-se este na fervura, sem parar de mexer, sempre na mesma direção que é para não desandar. Quando estiver pulando junta-se o leite grosso e espera-se que tome ponto de canjica, mexendo sempre para não pegar no fundo.

Conhece-se o ponto da canjica da seguinte forma: numa vasilha com água fria pinga-se a canjica. Se empastar, está no ponto, se dissolver está crua. Também no fundo de uma vasilha (um pires) pinga-se a canjica e deixa-se esfriar. Inclina-se a vasilha, se correr e deixar o lugar limpo está cozida. Então retira-se do fogo e despeja-se em travessas de louças ou tabuleiros de folha. É preferível não polvilhar imediatamente com

canela em pó, pois assim dura mais e custa a suar (azedar).

A canjica bem feita é fria, vidrada e treme na faca quando cortada. Tem a consistência de geleia, quando o milho está verde ou leva muito coco costuma rachar e não fica compacta.

MILHO COZIDO

(*Oxossi*)

Limpam-se as espigas de barbas e passa-se uma a uma ligeiramente no rolo. Leva-se ao fogo para cozinhar em água e sal.

QUIZIBU

(*Xangô*)

Milho verde debulhado e quiabos verdes temperados com bom torresmo e bem cozidos até ficarem como papa. Come-se com Xangô, com carne de sol passada na brasa.

CARIMÃ

(*Oxossi*)

Também chamada "fubá" é a massa de mandioca fermentada. Para obter a carimã arranca-se a mandioca e bota-se de molho num cesto ou poço apropriado

coberto de folhas. Deixa-se debaixo d'água durante 3 dias. Então descasca-se, lava-se e põe-se num saco. Despeja-se uma lata de água no saco e bate-se numa pedra até escorrer tudo. Espreme-se dentro d'água e pendura-se. Então esfarinha-se e deixa-se secar. Para exportação só carimã seca em forma de bolas. Na zona urbana é encontrada nas feiras. Para ser consumido coloca-se as bolas dentro d'água e depois despeja-se no saco para escorrer. É o que se chama "lavar a carimã". Após a lavagem estende-se o pano sobre um urupema para a carimã escorrer e secar ou então espreme-se no próprio saco e pendura-se em lugar que dê sol para não mofar. Para ser guardada muito tempo, deixa-se secar e passa-se o rolo ou uma garrafa até ficar como farinha do reino.

BEIJU DE CARIMÃ PARA OXOSSI

Molha-se a carimã lavada no leite de coco grosso. Tempera-se com sal e açúcar a ponto. Deita-se e assa-se na grelha.

CUSCUZ DE CARIMÃ PARA OXUM

Carimã ensombrado e desmanchado pelo atrito da mão. Bagaço de coco úmido, açúcar e uma pitada de sal Vai ao cuscuzeiro para cozinhar no vapor. Serve-se em talhadas regadas com leite de coco grosso, temperado

com açúcar e sal. Previamente fervido para não azedar no estômago.

PAMONHA DE CARIMA PARA OXUM

Com a carimã ensombrada faz-se uma mistura com coco ralado, chá de erva doce ou erva doce moída, uma pitada de sal e açúcar é quanto basta: mistura-se bem. Enrolando-se em folhas de bananeira torradas no fogo e amarra-se com cordão de palha. Cozinha-se em água fervente até cheirar.

CUSCUZ DE CABOCLO

Corta-se carne de vitelo miúdo e põe-se para ferver em água com limão. Escorre-se e mergulha-se no leite de coco temperado com sal, cebola, alho e coentro. Cozinha-se até amolecer a carne. Tira-se do fogo e deixa-se esfriar. Derrete-se toucinho numa frigideira e joga-se ôvo batido dentro. Quando o ôvo estiver quase cozido, joga-se a carne com caldo dentro, mexe-se e tira-se do fogo.

CUSCUZ DE ARROZ

(Oxalá)

Pila-se o arroz e tempera-se como o cuscuz comum. Cozinha-se bastante para amolecer. Pode ser feito com

pó de arroz ou com arroz ferventado e passado na garrafa.

CUSCUZ DE TAPIOCA

(Oxalá)

É chamado engasga-gato; o bagaço de coco bem úmido é misturado à tapioca temperada com sal e açúcar. Coloca-se no cuscuzeiro para cozinhar. A umidade do bagaço liga a tapioca que não há faca que possa cortá-lo em talhadas. Agarra no dente produzindo uma desagradável impressão de conforto. Mas há quem goste Come-se em porções regadas com leite de coco.

CUSCUZ DE INHAME

(Oxalá)

Rala-se o inhame aferventado em água e sal. Mistura-se com bagaço de coco, sal e açúcar a gosto. Leva-se ao cuscuzeiro. Cozinha até cheirar. Serve-se em talhadas regadas com leite de coco grosso. Idem para fruta-pão, aipim (de preferência o velado).

ESCALDADO DE CARANGUEJO

(Abaluaiê)

Lava-se em água corrente a casca dos caranguejos. Esfrega-se com uma vassourinha de piassava até tirar toda a lama. Depois joga-se um por um em água fervente. Com um cacumbu raspa-se as pernas dos caranguejos até ficarem isentos de qualquer "vegetação". O

tempero é igual ao do peixe. De verdura só leva o quiabo. Quando os caranguejos estiverem cozidos, faz-se um pirão do próprio caldo e um pouco de dendê por cima assim como no molho de pimenta, cebola, coentro, alho, vinagre e azeite. Com o cabo do garfo, a pessoa vai quebrando a casca do caranguejo e retirando a carne à medida que vai comendo. É comida para quem tem tempo. A época melhor para se comer caranguejo é entre maio e agosto ou seja nos meses que não tem (R). Nesta época ele está gordo e ovado. Idem para siri e guaiamum ou gonhamum.

FAROFA DE ÁGUA QUENTE

(*Exu*)

Põe-se farinha num prato fundo ou tigela e faz-se uma cavidade no centro com o dedo. Despeja-se água quente com uma pitada de sal na cavidade, mexendo sempre com um garfo até ficar a farofa soltinha.

FAROFA DE AZEITE

(*Exu*)

Mistura-se azeite de dendê e água quente e procede-se como a anterior.

FAROFA DE AZEITE DE DENDE

(*Exu*)

Põe-se o azeite para frigir e joga-se a farinha dentro, mexendo sempre. Deve ficar torradinha.

FAROFA DE FEIJÃO

(*Ogum*)

Cozinha-se o feijão na água e sal tendo cuidado de não mexer para não arrebentar os caroços. Escorre-se na peneira. Numa frigideira rasa põe-se toucinho para derreter e frige-se rodelas de cebolas. Quando a cebola estiver tostando, pega-se a farinha para torrar por último o feijão. Toma-se com café.

FEIJÃO COM AZEITE DE DENDE

(*Ogum*)

Fermenta-se o feijão mulatinho ou fradinho em água e sal. Escorre-se na urupema. Tempera-se com azeite dendê, sal, camarão seco, cebola, alho bem ralado, deve ficar sequinho. Pode ser comido puro, com uma poeira de farinha ou acompanhando prato de peixe.

FEIJÃO DE VAQUEIRO

(*Caboclo Boiadeiro*)

Feijão verde debulhado cozido com quiabo e abóbora. Tempera-se com toucinho fresco derretido, sal e cebola. Deixa-se no fogo até rachar. Come-se com lingüiça assada na brasa e farinha. A carne de sol também é muito usada. Gente de saúde abalada não pode comer esta feijoada, que faz suar qualquer pessoa fraca.

OXÓSSI (Logum-Edê)

QUIBEBE

Toma-se um pedaço de abóbora (jerimum) e corta-se em pedaços pequenos, escalda-se um pedaço de carne de sol para tirar o sal, cortando em seguida em pequenos pedaços, também como a abóbora. Machuca-se um pouco de alho, cebola, salsa e despeja-se na panela.

Põe-se para cozinhar, juntando pimenta do reino até o caldo ficar bem grosso.

CAMARAO DE OXOSSI

Rala-se dois cocos, junta-se camarões, cebola em rodelas, azeite de dendê e sal, coloca-se em cima 12 ovos batidos, leva-se ao fogo brando para não queimar o coco, deixa-se cozinhar na frigideira.

CANTICOS QUE SERVEM PARA SE LOUVAR OS ORIXÁS NA NAÇÃO DE ANGOLA DE EXU A OXALÁ

Material recolhido pelo Ogã Paulo Pinho Brandão, no Terreiro Iansã Egum-Nitá.

Cânticos que se devem cantar quando se está defumando o Templo onde deverá ser realizado o Candomblé.

Nossa Senhora
Incensou o seu altar
Para o seu bento filho cheirar
Eu incenso a minha
Aldeia de caboclos
Para o mal sair
E o bem entrar.

▪

Eu estou incensando
Eu estou defumando
A casa do meu bom
Jesus da Lapa.
Incensa, incensador
A casa do meu avô.

(LOUVAÇÃO A EXU)

Pombo-gira já mucanguê iaiá irêrê
Pombo-gira já mucanguê iaiá oiaê
Pombo-gira cujá conjanjo.

*

Pombo-girê gangaiô lhe que
Pombo-girê quingangue
gangaiô, gangaiô le que Pombo-girê.

*

Tenda, tenda é Pomba-gira
Tendaió
Tenda, tendá é Pomba-girá.

*

Mavile, mavile mavanguê
Recompenso ê
a, a, a, recompenso.

*

É um mavile, é um mavile
É um mavile mavengo
O quianga ê
O quianga ê ô.

*

Xô apavenã, xô apavenã
minha aldeia ainda é
Xô apavenã.

Xô a indaê, xô a indaê
Minha aldeia ainda é
Xô aindaê.

*

Niamadobê,
Quirijá
Nelemadagô
Quirijã.

*

Agongô rongó
Láro-iê
É um gó
É um gó
Láro-iê.

*

Toma lá zecú, zecú
olha zé curiá
Olha lá zecú, zecú
olha zé curiá.

Depois que se cantou para salvar Exu e que se despacha o Padê de Elegba, tira-se a seguinte cantiga:

Samba angola
Nicrecrenzo ê
Ingrezo.

Depois que se louva esta cantiga, canta-se então para que o Babalorixá ou Ialorixá do Terreiro, solte a

pemba para que se vão embora todos os maus fluidos, e para que se possa ter uma noite sem aborrecimentos, nem contrariedades, tirando-se os seguintes cânticos:

O que pembe
O que pembeu iza
Casangeô iza
De angola
O que pembe
Samba angola.

*

Que pembe ingoi,
Ingoioni gangachó
Que pembe, que pembe
Que pembe ingoi
ingoioni gangachó.

*

Que pembe,
O que pembe
Que pembe
Monanagolê.

Cânticos que são entoados para louvar a entidade Deus da Guerra que é (OGUM).

Rose mucumbe
Para me sauelê
Goiaê, aê Goiaê aê
Goiaê.

*

O Luandê o cocê
O muitalangá.

•

Cocê imbambiê
Aê cocê.
Cocê embambaiô
Malambe,
Aê cocê

•

Cocê biolele
Biolala
Quinza becun
Cocê biolé,
Biolá.

•

Tabalacime
É nu tabalandê
O incoçê
É nu tabalandê
O incoçê.

•

Ogum oia
Ogum oia é
de mene
Ogum oia é
de mene

Patacorí
Ê de mene.

*

Banda minicongo
Aê, aê, Aê, aê
Banda minicongo
Ê minicongo
Ê subuqueuala.

*

Ê, aê, aê
Banda minicongo.

*

Ê, aê, aê
Banda minicongo
Ê de tereculê
Ê de tereculê.

*

A ogum iê
O tata qué
Malembê
Ai ogum iê
É um tata que
Malembe.

Cântico que se faz em louvor a divindade das ilhas que é (CATENDE).

Catende
Ê, ê, Catende

Catendenganga
Catende
La luanda ê.

*

Catendenganga
Curuzu
Catulá zambi
Caturamo
Catendenganga
Curuzu.

*

É abuqueque
Ingó iomim
Pequenininho
Como é
Filecó.

*

É mologandu
O que, o que
Ganga tubiçe
O que o cá
É mologandú
O que o que
Gangatubiçe
Ganga tubiçe
O cao cá.

*

O micatendê
Tata samba

Ó, ó,
Maruin
O micatendê
Ó, ó
Maruin.

*

Catendê de
Ladigina
Ô luandê.

*

Catendê de
Ladigina
Ô luandê.

*

Catendê de
Ladigina
Ô luandê
Micatendê
Ladigina.

*

Catendênganga
Bibiquaia
Êu a mê.

*

Catendê
Oia bibiquaia
Êu a mê
Oia bibiquaia.

Cânticos que devem ser entoados para louvar a entidade Deus da Caça que é o Orixá (OXOSSI).

Cabila queuala tala
Munzuê
Mamãe gimbe gimbe
Um tata é
Cambonde na
Luanda ê
Mamãe Gimbel á
Ai na ruanda ê
Orêrê cabila
Queuala tala
Munzuê
Mamãe Mariá.

*

Cabila ê
Mamãe Mariá
Cabila
Mukandeo.

*

Cabila
Tem Pai
Cabila.
Cabila,
Tem Mão
Cabila.

*

Cabila de angoma
Ê, ê,
Cabila geringue
Cabila de angoma
Ê um
Cabila geringue.

*

Auenda canguira
Munganga enganga
Aio Tumba ô
Tauamim, aê
Tauamim.

*

Ê muca,
Lembe-lembe
Aê tauaminha
Auenda cangira
Munganga enganga
Aio Tumba Ô
Tauaminha.

*

Bambi, ê, ê, ê
Bambeu ainguá
Tauá
Bambeu ainguá
Tauá mi
Bambeu ainguá
Tauá.

*

É adeus cutala ginguê
Oia ginguê ô
Adeus cutala ginguê
Oia ginguê
Minha iza cutala
Caiza Cura
Ai, ai, ai, ai,
Ai, a, adeus cutala
Ginguê oia ginguê ô
Que me fauerá
Que me fauerá
Mina iza cutala
Caiza Cura
Ai, ai, ai, ai, ai, ai
Adeus cutala
Ginguê oia ginguê ô.

*

Á, a oia me
Oia jabenganga
Olha moçambura
lambeco
A samba queua.

Cânticos que devem ser tirados para se louvar o Orixá Rei do Trovão que é Xangô (caô cabecilê.)

A um be le
A um be lê jazê
A um be lê jazê.
A um be lê jazê

*

Jazê amaconde o
Jaze ama condeandem
jaze, e e e
jaze, amacondendembo
jaze macondendeo.

*

Tate manefu
Malem belem
jazé.

*

jazé
e, e, e, e,
Aê jazé
jazé
quilombo
aé jazé.

*

O jazé,
quimbanda
angole
le, le
cumbela jazé.

*

O reze
No atileaim

Sandererê
Cambe jaze
No atilesim
Sandererê.

•

O jaze,
e, e,
O jaze
a, a,
Manhongolé
Manhongolá.

Pontos que devem ser cantados para se louvar Omulu. (Deus da Peste, e da Bexiga).

Cafungue
Catulembaracime
cacenzala, e e e
Cafungue.

•

Lembaracime
Cocen zala
E, e e
Cafun gê.

•

Sambue
Ê popo de
monã

Sambuê
Sambozangue
Sambê é
popo de monã.

*

E monã
Quere Sumbe
A um bele
Monã
Quere sambucê
Ai um bélê.

*

Caturá
Caturá
Mora congá
Lembauê, lembauê
Catura,
Mora congá
Lembauê
A cochê.

Pontos que devem ser cantados para se louvar Tempo (Ela Cumpadre.)

Tempo, e e e
A ingue tempo
aperolá
Congo mavila
Malembá

Mainhonga é
Tempo e.

*

Mavila é
Tempo
Mavila é
Congo
Nasingue
Oia tempo.

*

Tempo é
Macura de le
Olha muraxó
Tempo é
Macura tata
Olha muraxó
Xó, xo, xo, xo
Macuriá
Ai a, ai, ai,
Olha muraxó
Xó, xo, xo, xo
Macuriá.

*

Olha tempo
Zará
Olha tempo
Zará tempo
Nem tempo
Para trabalhar

Olha o tempo
Zará
Nem para
Olha o tempo
Zará
Nem para beber.

Pontos que devem ser cantados para se louvar o Orixá que é Nanã Buruku. (Salúba.)

Nanã
o já o ci
Alode
Nanã
o je ci do
Alode.

*

A, a,
Lode
Nanã
já o ci
Alode.

*

Nanã
Moroco ai, ai
Que pembe
Ai, ai, ai,
Que pembe

Aruea,
Ê, e, e, e,
laia o
Que pembe.

*

E nanã, e nanã
E nanã, e nanã
Nanã Cuabu
E nanã, e nanã.

Ponto que se deve cantar para se louvar o Orixá que é Iemanjá.

Micaiaê
Selo umbanda
Traz notícias
De mamãe
O micaiaê
Selo umbanda
O micaiaê.

*

Que vê,
Que vê,
E cai aia
Mamãe umbanda
Segura ingom
Ta que eu
A me

O cai aia.

*

Caia ia,
Navite
Nangue que
Aqui si congo
Cai aia
Navite.

*

Micai ai
É de
Umbanda
Micai ai e
Micai ai
é de
é de
Umbanda.

Ponto que se deve cantar para se louvar o Orixá Deus dos rios que é (Oxum).

É, e, e, e, e
Xoro do
O lua ie
Mamãe e
Xoro mã
Fé, fé
Xoro o
Ie, ie, ie, ie

Xoro do
Ie, ie.

O iba roco
O iba roco
Ola ilhe
Olha iri
Irê, ire
Malé
Oia Afa
Ro gi.

*

Leu a,
Leu a,
Leu,
Oxum a
Deua bani
Xoro.

Pontos que se devem cantar para se louvar o Orixá Iansã.

Induburê
Samba sinda
quenda
manhongo
bon bo rocema
samba ainda
samba ainda

quenda
manhongo.

*

Ê mona
Guanguê
Ê mona
Guanguê
Ela é ta
Minago
ê mona
guanguê
Oiaê.

*

Oia, oia
Olha eu
Olha matamba
De cucurucaia
de De
Oia, oia
olha eu
olha matamba
de cacuracaia
Zungue ô.

*

Indemburê
Indemburê mavanju
Indemburê mavanju
Ela é
Iansã mavanju.

Ponto que se deve cantar para se louvar o grande Orixá que é Oxalá.

Lemba
Lemba de le
Lemba
É de cana
Bura o
E la vem o
Dia a raiar.

*

Catura
Mora gonga
Lemba e
Lemba o
Catura
Mora gonga
Lemba e
A xoque.

*

Para lemba
Zambi a
Pungo
Para que nã
o indo
o indo
Para lemba
Zambi.

*

O lemba
O lemba
o lemba
de le
O lemba
O lembe e.

PONTOS DE CABOCLOS NO RITUAL DO CAMDOMBLÉ

(Pelo Ogã Paulo P. Brandão)

Aqui temos diversos Pontos que são cantados nos candomblés de caboclos da Bahia (hoje em quase todo território nacional).

Foi nesse passo
Que eu saí da minha aldeia
Com o meu chapéu de lado
minha calça arregaçada
quando eu saí (bis)
Minha mãe me abençoou.

Cadê minha corda
de laçar meu boi
O meu boi fugiu
Eu não sei
Para onde foi. (Bis)

Na minha guiada
Me falta um boi
O me falta um
O me falta dois.

Na minha guiada
Me falta uma rês
O me falta duas
O me falta três. (Bis)

Meu Deus
Que zuada é essa
As águas estão rolando
Meu gado esparramando
Boiadeiro que está fazendo? (Bis)

Quando eu vim
De lá de cima
Eu vim foi de pé
No chão
Sapato de couro cru
Chapéu de couro na mão. (Bis)

A menina do sobrado
mandou me chamar
pra seu criado
Eu mandei dizer a ela
Que eu estou vaquejando
O meu gado.

Olô boiadeiro
Gosta do samba infezado
Olô boiadeiro gosta do samba arrojado. (Bis)

Seu boiadeiro
Por aqui choveu
Choveu, choveu
Que abarrotou
Foi tanta água
Que seu boi nadou. (Bis)

Seu boiadeiro
Cadê sua guiada
A minha guiada
Deixei em Belém

O meu chapéu de couro
Deixei lá também
Sem a minha guiada
Eu não sou ninguém (Bis)

Olô boiadeiro
Olô da boiada
Sou eu gentileiro
Moro na chapada. (Bis)

Boiadeiro é meu
Amigo leal (bis)
Boiadeiro aldeia
Nova de giquiriçá. (Bis)

Boiadeiro é meu
É meu irmão
Irmãozinho do coração
Mas ele é meu irmão. (Bis)

Na vaquejada
Eu fui infeliz
Caí do cavalo
Salavá foi quem quis. (Bis)

Bando, olé, olé, olé
Bando, olé, olé olé
Bando olé
É caboclo
Bando, olé, olé ole. (Bis)

Sindo rerê
Ae Kai uza
Sindo rerê
Êle é sangue real
Mas se ele é
Neto de Jurema
Sindo rerê
Ae Kai uza. (Bis)

E Kai uza
É um rei
É um rei
É um rei re é (Bis)

E Kai uza
E Kai uza
É um Orixá
E na hora
De Deus
É um Orixá. (Bis)

Foi neste passo
Que eu saí
da minha aldeia
com o meu
cocar de lado
minha calça arregaçada
quando eu saí
minha mãe
me abençoou. (Bis)

Deus que lhe dê
Boa noite dona
Como vai
Como passou no Amazonas. (Bis)

Que caminho longe
que trabalho me deu
Saí da minha terra
Estou no meio dos meus. (Bis)

Oi abra campestre
que eu quero passar

quero ver meus filhos
do lado de lá. (Bis)

Caboclo velho chegou
chegou agora
chegou agora do
sertão do Paraná
chegou agora do
sertão do Paraná
ele é caboclo
ele é guerreiro
No seu natural. (Bis)

Juncinha, juncinha
Juncinha, juncinha
Lá do aru kaio
já mandei fazer
uma junça
Num dia de sexta-feira
Foi lá no pé da Juremá. (Bis)

Apanha maracanã
O meu tata mi ró
Apanha folha
por folha ó
meu tata mi ró
Ele é filho
Da Jurema
Tata miro

Não deixa cair
No chão
O meu tata mi ró. (Bis)

O, o, o, o, o,
É de cariolé
Ma san ganga
Ma san ganga
Ma san ganga
É de cariolé, olé. (Bis)

Ma san ganga
É de cariolé olé
Sim sim nho. (Bis)

Caboclo pegou Pavão
Foi na beira do rio
Caboclo pegou Pavão
Foi
Na beira do rio, dona.

O pavão é um pássaro bonito
que tem as penas douradas
e que os índios abençoou
e lá na aldeia os
Caboclo gozá. (Bis)

Tratá mané pá
Arue rá.
Foi no caminho

que eu andava
Arue rá
Eu salvei luanda
Arue rá
Sou filho de
Ganga zumbá
Arueré. (Bis)

Deus vós salve
casa Santa
Aonde Deus fez a morada
Aonde mora o cálice bento
E a hóstia consagrada. (Bis)

Três pedras
Três pedras dentro
Desta aldeia
uma é maior
A outra é menor
e a mais pequena
é a que nos alumeia. (Bis)

A pedrinha
de um lado
pedrinha
do outro
pedrinha
lá na mata é
quem pode mais

É Deus do Céu
Jesus e Maria José. (Bis)

Pedrinha á
miudinha á
na aruanda é
lajedo
tão grande
tão grande
da aruanda é. (Bis)

Bandeira branca
Traz o meu pai forte
que trago no peito
uma estrêla brilhante
mas Deus que salve
esta casa Santa
E salve a sua lança
que é de guerreiro. (Bis)

Te nua, Te nua
Te nua, Te nua
Ma nhon gá
que ele é caboclo
Ma nhon gá
Que ele é guerreiro
Ma nhon gá
que ele é caboclo
Ma nhon gá. (Bis)

Eu sou Juremá
Eu sou Juremá
Eu sou Juremá
Eu sou da vizara. (Bis)

O lírio é
O lírio é
uma flor nasceu
na beira d'água
que nasceu
na beira d'água
e que os caboclos
todos vêm tirar. (Bis)

Seu Juremá
Ele nasceu em Roma
Em Roma nasceu
Missias
Coroou
Com a coroa de zambi
porque ele merecia
Coroou
com a coroa de zambi
quem lhe deu
foi a Virgem Maria. (Bis)

O Jurema, o Juremá
caboclo
bebeu jurema

O Juremá, o Juremá
É caboclo de xe tro á. (Bis)

O jurema e
O jurema á
esqueceu
o seu pintassilgo
seu tamanduá
sua cobra caninana
E sua cobra coral. (Bis)

Ae junçara
Tum bá junçara
Eu vim pra lhe vê
Ae junçara
Tum bá junçara
Como é você. (Bis)

Eu nunca pensei
Olha tum bá junçara
de lhe ver
olha tum bá junçara. (Bis)

E junçara
E junçara
junçara que tem
capacete de pena
junçara

que bambeia a folha
de jurema
E junçara. (Bis)

Lá na vila nova
Ô la na vila
lá na vila nova
De todos caboclos
Ô lá na vila. (Bis)

Salé monã
salé
jan ga dinha
Bá rolé. (Bis)

Salé mi rande
Salé mi rande o
Salé mi rande salé
Salé mi ran de o. (Bis)

Salé man
A ru e
samba an go lé. (Bis)

Salve Deus
salve a Pátria
e salve os homens
salve todos
que estão aqui

salve Deus
salve a pátria
salve os homens
seu boiadeiro
É um caboclo gentil. (Bis)

Que linda pisada
Que só tem caboclo
porque pisa no mato
e no rastro dos outros. (Bis)

Salve Deus
Salve Deus
Salve o dono
desta aldeia
Salve Deus, salve Deus
Salve esta
aldeia real. (Bis)

Boa noite
para que é de boa noite
Bom dia
para que é de bom dia
abença meu tatá
abença
seu boiadeiro é
um rei lá na Hungria. (Bis)

Caboclo bebeu jurema

mas nunca se embriagou
pisa na ponta do pé
pisa a folha devagar
pisa na ponta do pé
pisa a folha devagar. (Bis)

Abre este campo
Formoso
cheio de tanta alegria
cheio de tanta alegria. (Bis)

Esta casa tem quatro cantos
Esta com
quatro canto
E o divino
Espírito Santo
É quem toma conta dela. (Bis)

Que ba io a mim
o lua branca
o le luá
o lua branca
o le luá
que ba io a mim. (Bis)

Cre, cre, cre
cre, cre, cre á
cre, cre, cre
ele é bom Jesus
de Maria. (Bis)

Ele vem de longe
do alto da serra
morena (bis)
Ele é cachoeirinha
rei caçuté da jurema. (Bis)

Ele vem de longe
sem conhecer ninguém
veio colhêr uma rosa
que na roseira tem. (Bis)

Quem quiser
saber meu nome
é só perguntar a Deus
ele se chama
seu boiadeiro
é filho de
São Bartolomeu. (Bis)

A lua no céu brilhou
a mata estremeceu
onde está
o seu cachoeirinha
que até agora
não apareceu. (Bis)

O, la la i
o la, la i
lala i tá (bis)

o la i
o la i
lala i tá (bis)

Graças a Deus
Ora meu Deus
Louvado seja
Deus
Ora meu Deus. (Bis)

Doce é laranja
Doce é, doce é
Doce é a
flor da guiné. (Bis)

Sou da mina do santo
meus caboclos é
meus caboclos é
meus caboclos á. (Bis)

ÍNDICE

LIVROS DE UMBANDA, OCULTISMO E MAGIA

COMO ADIVINHAR O FUTURO NA BOLA DE CRISTAL.
COMO COMBATER O FEITIÇO — Maria Helena Farelli.
COMO EVITAR O OLHO GRANDE — Carlos Francisco Xavier.
COMO FAZER SIMPATIAS — Maria Bebiana Ferreira dos Santos.
FEITIÇOS DO CATIMBÓ — Prof. Severino Cavalcante.
IMPRESSIONANTES CASOS DE MAGIA NEGRA — Antônio A. Teixeira.
LIVRO DA BRUXA OU FEITICEIRA DE ÉVORA — Amadeo de Santander.
LIVRO COMPLETO DOS SONHOS — Mahal Bathan.
LIVRO DO FEITICEIRO ATHANASIO
LIVRO GIGANTE DE SÃO CIPRIANO CAPA DE AÇO.
LIVRO GIGANTE DE SÃO CIPRIANO CAPA PRETA.
LIVRO DE ORAÇÕES.
LIVRO DA PODEROSA CRUZ DE CARAVACA.
LIVRO DA SAGRADA CRUZ DE CARAVACA.
LIVRO DA SANTÍSSIMA CRUZ DE CARAVACA.
LIVRO DE SÃO CIPRIANO DAS ALMAS
LIVRO DOS SONHOS DE CAGLIOSTRO.
LIVRO DA VERDADEIRA CRUZ DE CARAVACA.
MANUAL DA CARTOMANTE — Yllema Hormazabal.
MANUAL DE REZAS E MANDINGAS — Cândido Emanuel Félix.
PODEROSO LIVRO DE SÃO CIPRIANO.
TAROT O BARALHO DA FORTUNA — Nicodemus del Valle.
VERDADEIRO BREVIÁRIO DE NOSTRADAMUS — M. Nostradamus.
BANHOS DE DESCARGA E AMACIS (Defumações e Oferendas).
BREVIÁRIO DO UMBANDISTA — Altair Pinto.
CARTILHA DA UMBANDA — Cândido Emanuel Félix.
CATECISMO DO UMBANDISTA — Pompílio Possera Eufrásio.
COMO DESMANCHAR TRABALHOS DE QUIMBANDA — Vol. I.
COMO DESMANCHAR TRABALHOS DE QUIMBANDA — Vol. II.
CURAS, MANDINGAS E FEITIÇOS DE PRETO VELHO.
DICIONÁRIO DA UMBANDA — Altair Pinto.
NA GIRA DA UMBANDA E DAS ALMAS — Dr. Byron Tôrres de Freitas.
GUIA E RITUAL PARA ORGANIZAÇÃO DE TERREIROS DE UMBANDA.
LIVRO DOS EXUS — Antônio de Alva.
ORAÇÕES DA UMBANDA — José de Arimatéa Nunes.
OXALÁ — Lucius.
OXÓSSI — Antônio A. Teixeira.
O PODER DAS ERVAS NA UMBANDA — José Ribeiro.
LIVRO DOS MÉDIUNS DE UMBANDA — Antônio A. Teixeira.
MAGIAS DA UMBANDA — Jota Alves de Oliveira.
AS SETE FORÇAS DA UMBANDA — Maria Helena Farelli.
TRABALHOS DE PRETOS-VELHOS — Luely Figueiró.
UMBANDA PARA TODOS — DECELSO
A MAGIA E A ASTROLOGIA DOS CIGANOS — Maria Helena Farelli.
MAGIAS PARA O AMOR — Maria Helena Farelli.

ISBN 85-7329-026-9